кулинарные фантазии

# КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Нет ничего приятнее, когда зимой, в трескучие морозы, хозяйка достает из погребка запотевшие баночки с солеными огурчиками или помидорчиками, консервированными салатиками или прочими деликатесами собственного приготовления, загодя сделанные летом. Эти домашние, казалось бы, нехитрые заготовки всегда внушают чувство особенного уюта, уверенности в незыблемости домашнего очага и просто вкусно дополняют любой обед или ужин и конечно же праздничный стол. Особенно они выручают, когда на пороге появляются нежданные гости и времени на специальные приготовления практически не остается. В этой книге можно найти рецепты различных консервированных салатов из овощей, корнеплодов, грибов и других дополнительных ингредиентов, добавляющих консервации особенную прелесть.


- М. И. Кружкова
- Введение
- Салаты из огурцов
- Салаты из помидоров
- 
- Салаты из баклажанов
- Салаты из патиссонов и кабачков
- Салаты из капусты
- 
- Салаты из болгарского перца
- Салаты из моркови и свеклы
- Салаты из грибов
- 
- Салаты из бобовых
- 
- Салаты и консервированные закуски из лука, чеснока, зелени и хрена
- 
- Салаты, соленья и маринады из ягод и фруктов с овощными добавками
- 
- Салаты и закуски, приготовленные из консервированных овощей, бобовых и грибов
- Иллюстрации

# М. И. Кружкова
# Консервированные салаты

# Введение

Каждая хозяйка знает не понаслышке, с каким аппетитом зимой, которая порой длится по полгода, членами семьи и гостями поедаются все заготовки, сделанные летом из свежих овощей, грибов, ягод, фруктов и зелени, особенно если они были выращены собственными руками. Любая консервация будет как нельзя кстати на кухне, когда за окном лежит снег и стоят трескучие морозы. Конечно, сегодня можно разнообразить стол любыми свежими овощами и салатами и прочими блюдами на их основе, но овощи, выращенные на собственном участке, конечно же и вкуснее, и полезнее, и безопаснее, чем те, что продаются в магазинах или на рынках. Это же касается консервации и солений. Когда они приготовлены собственными руками, и ты знаешь, какие именно ингредиенты были использованы, конечно, предпочтение будет отдано именно этим заготовкам. Они всегда уместны: и для дополнения простого ужина из жареной картошки, и для украшения праздничного стола, а иногда и в качестве основного блюда в виде консервированного салата из овощей.

Предлагаемые в данной книге рецепты консервированных салатов помогут любой хозяйке создать достойный арсенал заготовок на зиму.

# Салаты из огурцов

**Салат из огурцов и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг огурцов, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Огурцы и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Сельский»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Огурцы выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из огурцов по-болгарски**

*Ингредиенты*

2 кг огурцов, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена,

нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Огурцы, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Закусочный»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из огурцов по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить огурцы. Повторить еще 2 раза, после этого банки стерилизовать и закатать.

**Салат из огурцов и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листочка мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и

влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закатать.

**Салат «Новгородский»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Огурцы плотно уложить в банку вперемежку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом огурцы. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат «Любительский»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы выложить в банки вперемежку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки

стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов в томате**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из огурцов и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из огурцов, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов и капусты по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с огурцами, перекладывая семенами горчицы.

Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Капусту и огурцы разложить по банкам и залить

охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Слоеный»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть огурцов, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся огурцы. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из огурцов, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и огурцы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Огурцы, патиссоны и болгарский перец выложить вперемежку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из помидоров

**Салат из помидоров с чесноком и зеленью**

*Ингредиенты*

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 5-10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

Для рассола: 1 л воды, 2–2,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Очищенные и вымытые чеснок и корень хрена, а также вымытую зелень положить на дно подготовленных банок, вымытые и крупно нарезанные помидоры уложить сверху. Залить банки кипящим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

**Зеленые помидоры с луком и специями**

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, 100 г репчатого лука, 10 бутонов гвоздики, семена укропа, листья смородины и корень хрена, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, вымыть и уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, лук, листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Залить кипящим маринадом. Банки герметично закрыть и поставить в холодное место.

**Зеленые помидоры с чесноком, луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг зеленых томатов, 200 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

*Способ приготовления*

Вымытые помидоры нарезать дольками, очищенный и вымытый лук – кольцами, очищенную и вымытую морковь – кружочками, зелень вымыть, мелко нарубить. Все овощи положить в кастрюлю и залить растительным маслом, тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить очищенный, вымытый и измельченный чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, закатать.

**Помидоры с чесноком, зеленью и острым перцем**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10–20 г зелени укропа, 4–5 г листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 5 г зелени петрушки или сельдерея, 1 веточка мяты, 2–3 стручка красного острого перца.

Для маринада: 1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, лавровый лист, 15–20 г соли, 2–3 г перца.

*Способ приготовления*

Зелень вымыть и крупно нарезать. Красный перец вымыть, удалить плодоножки и семена, разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные и вымытые зубчики чеснока разрезать на 3–4 части.

Половину этих ингредиентов уложить на дно банок. Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов перебрать и вымыть, крупно нарезать, после чего положить в банки. Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени, перца и чеснока. Банки заполнить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

**Салат из помидоров в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать дольками, уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут, банки закатать.

**Салат из помидоров с луком в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 4–5 мелких луковиц, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать дольками, уложить в банки. Лук очистить и вымыть, положить целиком к помидорам. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

**Салат из помидоров с морковью и томатным соком**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать

кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть помидоров, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся помидоры. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и крупно нарезать, уложить в банки.

После этого помидоры два раза залить кипящей водой, выдерживая по 5-10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью. Банки сразу же закатать и поставить вверх дном до остывания.

**Салат из помидоров с томатным и яблочным соком**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л сока из помидоров, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и томатного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить помидоры. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров и огурцов с томатным и яблочным соком**

*Ингредиенты*

500 г помидоров, 500 г огурцов, 1 л томатного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить помидоры. Повторить еще два

раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг помидоров, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Помидоры и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров с луком**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 70 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры и лук уложить в банки слоями и пересыпать солью.

В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут. Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

**Салат из помидоров с виноградом**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, укроп и петрушка по вкусу, 50 г паприки, 5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Банки простерилизовать и положить в них специи, промытую зелень, листья смородины и хрена, очищенный и вымытый чеснок, вымытые и крупно нарезанные помидоры и промытый и перебранный виноград, соль и сахар. Все это залить на 20 минут кипятком. Затем воду слить и снова прокипятить, влить в банки и закатать их.

**Салат из помидоров с горчицей**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 30 г укропа, 2 листа вишни, 2 листа черной смородины, 3 лавровых листа.

Для рассола: 1 л воды, 15 г горчицы, 2,5 столовой ложки сахара, 6

горошин черного перца, 2 столовые ложки соли.

*Способ приготовления*

Отобрать чуть недоспелые, одинаковые по размеру помидоры, вымыть, крупно нарезать, уложить плотно в банки, перекладывая лавровыми листьями, вымытыми укропом, листьями вишни и смородины.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, сахар, перец горошком, довести до кипения. Снять с огня и добавить сухую горчицу, тщательно перемешать, оставить на некоторое время. Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры, банку закрыть капроновой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

**Острый салат с помидорами, чесноком, зеленью, листьями вишни и смородины**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

Для рассола: 1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, вымыть, крупно нарезать, плотно уложить в подготовленную банку, добавить очищенный и вымытый чеснок, вымытые укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть капроновой крышкой.

**Салат из помидоров с морковью**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени укропа.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке, корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Отобрать твердые красные помидоры, вымыть, крупно нарезать, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена и вымытого укропа. Чеснок

очистить, вымыть и уложить в емкость вместе с лавровым листом.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры.

Накрыть емкость с помидорами крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из помидоров и огурцов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 5 мелких луковиц, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить и вымыть.

Помидоры и огурцы выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем, добавив мелкие луковицы целиком.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из помидоров с душистым перцем и укропом**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа, 2 лавровых листа. Для рассола: 700 мл воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать одинаковые помидоры, вымыть и уложить в банки (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд вымытой и измельченной зеленью укропа, лавровыми листьями и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, перемешать. Когда соль полностью растворится, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

**Салат из зеленых и красных помидоров с морковью**

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

*Способ приготовления*

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленые помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Овощи перемешать и оставить на ночь в эмалированной кастрюле. Затем слить выделившийся сок, добавить вымытые и

нарезанные ломтиками красные помидоры, соль, сахар, уксусную эссенцию и растительное масло. Варить всю массу в течение 30–40 минут, после чего разложить по стерилизованным банкам и закатать.

**Салат «Зимний вечер»**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Все перемешать, добавить специи и растительное масло, посолить. Поставить на 8–10 часов в холодное место, придавив грузом, затем варить в течение 10 минут. Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

**Салат из помидоров по-одесски**

*Ингредиенты*

1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 5 бутонов гвоздики, 3–5 лавровых листьев, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и разрезать на 4–6 частей. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кусочками размером $2 \times 2$ см. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить и нарезать соломкой или кубиками. Очищенный лук вымыть, нарезать тонкими кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Овощи перемешать, добавить соль и уксус. Растительное масло кипятить 5–7 минут и охладить до 70 °С. Банки подогреть, влить в них горячее масло, положить специи и сверху плотно уложить смесь овощей.

Стерилизовать банки в кипящей воде: полулитровые – 50 минут, литровые – 60 минут.

**Салат из помидоров и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть,

удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из помидоров в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки.

Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров и капусты по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с огурцами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в

кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Капусту и помидоры разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Помидоры, патиссоны и болгарский перец выложить вперемежку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров с хреном и эстрагоном**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Помидоры плотно уложить в банку вперемежку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом помидоры.

Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из помидоров, зелени и моркови со специями**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 крупная морковь, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Помидоры выложить в банки вместе с корнем хрена, морковью, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из помидоров с болгарским перцем, морковью и специями**

*Ингредиенты*

2 кг помидоров, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 1 морковь, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления* Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена, морковь и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Помидоры, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить, зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров, горького перца с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 морковь, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружками.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить

масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из помидоров с зеленой стручковой фасолью**

*Ингредиенты*

600 г помидоров, 400 г стручковой молодой фасоли, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Подготовленную таким образом фасоль уложить в банки.

Помидоры выложить в банки вперемежку с фасолью, зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из помидоров с луком, стрелками чеснока и морковью**

*Ингредиенты*

600 г помидоров, 400 г стрелок чеснока, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить. Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам.

Помидоры, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок и стрелки чеснока.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Овощная фантазия»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г сладкого перца, 2 лавровых листа, 3 стручка горького перца, 10 зубчиков чеснока, 2–3 корня петрушки, 3 чайные ложки уксусной эссенции, зелень укропа, эстрагона, базилика, хрена.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень вымыть, измельчить. Горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить.

На дно стерильных банок положить вымытую зелень. Овощи уложить сверху рядами. Добавить специи, чеснок (предварительно бланшированный в кипящей воде) и корень петрушки. Залить все горячим рассолом и добавить уксусную эссенцию.

Пастеризовать при 80 ˚С в течение 15 минут.

# Салаты из баклажанов

**Салат из баклажанов и лука**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 40 г репчатого лука, 80 г нарезанной кружочками моркови, 40 г нарезанных кружочками корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец, 50 г соли.

*Способ приготовления*

У вымытых молодых баклажанов удалить плодоножки. Баклажаны бланшировать в кипящем (1 л воды) солевом растворе. Затем вымыть и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле.

Баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, вымытой и измельченной петрушкой.

Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

**Салат-икра из баклажанов**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

*Способ приготовления*

Очищенный, вымытый и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры. Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые и очищенные баклажаны и сладкий перец, у которого удалены плодоножки и семена, мелко нарезать, добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов. После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения излишков воды.

Икру тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар.

Горячую икру разложить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

**Салат из баклажанов по-грузински**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, по 15 г корней петрушки и сельдерея, 50 г репчатого лука, по 5 г зелени укропа

и петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, по 2 горошины душистого и черного перца, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть и обрезать с концов, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Лук и коренья смешать с вымытой и нарезанной зеленью, посолить.

Помидоры вымыть, приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку, варить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, затем уложить поджаренные баклажаны – до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа. Банки закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

**Баклажаны в растительном масле**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 40 г нарезанного кольцами репчатого лука, 80 г нарезанной кружочками моркови, 40 г нарезанных кружочками корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец, 50 г соли.

*Способ приготовления*

У вымытых молодых баклажанов удалить плодоножки. Баклажаны бланшировать в кипящем (1 л воды) солевом растворе, вынуть, и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, вымытой и измельченной петрушкой.

Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

**Баклажанная икра**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

*Способ приготовления*

Очищенный, вымытый и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и

измельченные спелые помидоры. Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и сладкий перец, у которого удалены плодоножки и семена, мелко нарезать. Яблоки вымыть, натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов. Дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения излишков воды.

Икру тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар. Горячую икру разложить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

**Баклажаны в томатном соусе**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 800 г томатного соуса, 50 мл растительного масла.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке. Кожицу и плодоножки аккуратно удалить. Баклажаны обжарить в растительном масле до золотисто-желтого цвета.

На дно подготовленных банок налить 40–50 мл томатного соуса, банки наполнить до плечиков баклажанами и залить горячим (не ниже 70 ˚С) томатным соусом. После чего накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (время указано для литровых банок). Затем сразу же закатать.

**Баклажаны, фаршированные морковью**

*Ингредиенты*

1 кг молодых баклажанов, 400 г моркови, 40 г корня сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 10 г черного перца горошком, 20 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы всыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа баклажаны вымыть в холодной воде. Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном кипятке.

Разрезы остывших баклажанов наполнить смесью из вымытых, очищенных и нашинкованных моркови и сельдерея, вымытой и измельченной петрушки, очищенного, вымытого и измельченного чеснока, горошин черного перца. Чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать.

Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом, закрыть пластмассовыми крышками.

**Баклажаны с винным уксусом и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг небольших баклажанов, 300 мл винного уксуса, 50 г чеснока, 40 г зелени сельдерея, по 20 г зелени базилика, кинзы и укропа, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить и погрузить на 1–2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. В каждом баклажане сделать продольный надрез длиной 3–4 см. В 500 мл кипящей воды опустить на 1 минуту вымытую зелень сельдерея, затем добавить соль и уксус, дать раствору закипеть, снять с огня и охладить. Чеснок очистить, вымыть и обдать кипятком. Зелень вымыть, мелко нарубить и перемешать с солью. Затем зеленью наполнить надрезы баклажанов и прибавить по зубчику чеснока. После этого баклажаны перевязать веточками сельдерея. Подготовленные таким образом баклажаны плотно уложить в банки, залить остуженным отваром сельдерея и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

**Соте из баклажанов**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, по 15 г корней петрушки и сельдерея, 50 г репчатого лука, по 5 г зелени укропа и петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, по 2 горошины душистого и черного перца, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть и обрезать с концов, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и тоже обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Лук и коренья смешать с вымытой и нарезанной зеленью, посолить.

Помидоры вымыть, приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку, варить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, уложить поджаренные баклажаны до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны, и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа. Банки закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

**Соленые баклажаны с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, зелень укропа, эстрагона и петрушки, 30–40 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно вымыть под струей холодной проточной воды, удалить плодоножки, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца.

Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая вымытой и измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны груз и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

**Соленые баклажаны с чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа.
Для рассола: 500 мл воды, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать крепкие и одинаковые по величине баклажаны, вымыть, удалить плодоножки, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить очищенным, вымытым и измельченным чесноком. Сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол лавровые листья и кипятить в течение 10 минут на слабом огне. Удалить лавровые листья и еще горячим рассолом залить баклажаны. Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

**Соленые баклажаны с хреном и специями**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 50 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 1/2 корня хрена, 10 г соли.
Для рассола: 800–900 мл воды, 2–3 бутона гвоздики, корица, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Одинаковые по качеству и размеру баклажаны вымыть, удалить плодоножки, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца).

В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать 20–30 г соли, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить.

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить, корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Все смешать и

добавить 10 г соли. Приготовленной смесью (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость. Добавить оставшуюся смесь, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем положить под груз и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

**Салат из баклажанов и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг баклажанов, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Баклажаны и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Сельский»**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, срезать кожуру, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Баклажаны выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из баклажанов «Закусочный»**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см.

Очищенный и вымытый лук нарезать колечками шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Острый перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из баклажанов с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

2 кг баклажанов, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Баклажаны, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с яблочно-огуречным соком**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, срезать кожуру, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить баклажаны. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с яблоками**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Баклажаны и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты.

Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с хреном и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Баклажаны плотно уложить в банку вперемежку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом баклажаны. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа герметично закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из баклажанов с чесноком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Баклажаны выложить в банки вперемежку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, очистить, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Баклажаны, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Баклажаны и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из баклажанов и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и баклажаны вымыть, у баклажанов удалить плодоножки, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и баклажаны выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из баклажанов, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол из воды соли и сахара и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов и капусты по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с огурцами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и

сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать кружочками.

Капусту и баклажаны разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Слоеный»**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл), корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть баклажанов, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся баклажаны. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из баклажанов, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и баклажаны вымыть, у баклажанов удалить плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Баклажаны, патиссоны и болгарский перец выложить вперемежку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из патиссонов и кабачков

**Фаршированные кабачки в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 100 г растительного масла.

Для заливки: 1 л свежевыжатого томатного сока, 50 г сахара, перец черный горошком, 30 г соли.

Для овощного фарша: 600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, зелень укропа, сельдерея и петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления*

Овощной фарш приготовить из вымытых, очищенных и измельченных овощей и кореньев. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать. В эту смесь добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить немного перца.

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно – жареные кабачки, в середину – овощной фарш и сверху – снова кабачки. Все это залить томатным соком, стерилизовать 80 минут и герметично закрыть.

**Кабачки с чесноком по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень вымыть, мелко нарезать и уложить на дно банок. Затем добавить соль, налить растительное масло и уксус, уложить кабачки.

Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 45 минут.

**Соленые кабачки с листьями айвы и вишни**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 лист айвы, 1 лист вишни, 1/2 корня хрена, зелень сельдерея. Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать свежие молодые кабачки, вымыть и уложить в банку или бочонок. Переложить листьями вишни и айвы, вымытым и нарезанным кусочками корнем хрена, вымытой зеленью сельдерея. Сверху положить слой марли, на него деревянную решетку и груз.

Приготовить рассол: довести воду до кипения, растворить в ней соль и охладить. Залить готовым рассолом кабачки, оставить в теплом помещении на 1 неделю.

Периодически сливать рассол и снова заливать.

**Соленые кабачки с гвоздикой и листьями хрена**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 2 вишневых листа, 30 г листьев хрена, 30 г зелени петрушки, 2–3 горошины душистого перца, 4–5 бутонов гвоздики, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать молодые кабачки с нежной кожицей и недоразвитыми семенами, удалить плодоножки, вымыть, наколоть вилкой и уложить в емкость, предназначенную для соления. Зелень петрушки и листья хрена вымыть, измельчить, добавить к кабачкам, положить вишневые листья и душистый перец.

Приготовить рассол: в воду (500 мл)поло-жить соль и бутоны гвоздики, довести до кипения, снять с огня, охладить, процедить. Залить приготовленным рассолом кабачки, накрыть крышкой с грузом, оставить в теплом месте на 20 дней.

**Салат из кабачков и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, срезать кожуру, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты. Кабачки и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат «Сельский»**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4

чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Кабачки выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из кабачков с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

2 кг молодых кабачков, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм вместе с кожицей. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить.

Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Кабачки, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из молодых кабачков**

*Ингредиенты*

1 кг молодых кабачков, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло.

Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из кабачков с хреном, перцем и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Кабачки плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом кабачки. Накрыть банку марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из кабачков с огуречным и яблочным соком**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 л огуречного, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить кабачки. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из кабачков и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг молодых кабачков, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, удалить плодоножки, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать дольками. Кабачки и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и

герметично закрыть.

**Салат из кабачков с чесноком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 мл лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Кабачки выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из кабачков с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, срезать кожуру, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Кабачки, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из кабачков и патиссонов с яблоками**

*Ингредиенты*

1 кг сладкого перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок.

Для заливки: 1 л воды, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны вымыть, очистить и нарезать кружками, вымытые яблоки – дольками. Все смешать и бланшировать в кипящей заливке 3–5 минут, затем уложить в стерильные банки, залить этим же раствором и герметично закрыть.

**Соленые патиссоны с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 2–3 листа черной смородины.

Для рассола: 500 мл воды, 40–50 г соли.

*Способ приготовления*

Молодые патиссоны с плотной мякотью и нежной кожицей очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (или вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления емкость.

Положить вымытую зелень укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листья черной смородины, очищенные, вымытые и нарезанные кусочки хрена. Большую часть специй положить сверху.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя. Оставить при температуре не ниже 18 °С на 4–5 дней. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол свежим (той же крепости), а патиссоны вымыть.

**Патиссоны, маринованные с перцем**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, 10 г горького перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать и выложить в подготовленные для консервации банки. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, уложить сверху и добавить: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, вымытый укроп. Приготовить маринад, вскипятив его. Затем остудить и теплым наполнить банки с верхом. Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в течение 20–25 минут при температуре 100 °С. Затем банки закатать.

**Салат из патиссонов в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки.

Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Патиссоны и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Патиссоны вымыть, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа. В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из патиссонов и помидоров с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и патиссоны вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и патиссоны выложить в банку, пересыпая каждый

слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из патиссонов, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления* Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Патиссоны вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов и белокочанной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с огурцами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Патиссоны вымыть, нарезать кружочками.

Капусту и патиссоны разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов с овощами и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл), корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Патиссоны вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть патиссонов, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся патиссоны. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из патиссонов, кабачков и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 500 г молодых кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и кабачки вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Патиссоны, кабачки и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из капусты

**Салат из квашеной капусты по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Капусту, морковь и яблоки смешать и плотно уложить в банки.

Рассол довести до кипения и влить в банки. Прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.

**Салат из квашеной капусты с сельдереем**

*Ингредиенты*

1 кг квашеной капусты, 500 г кореньев сельдерея, 500 г яблок.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Корни сельдерея вымыть, очистить и нарезать соломкой. Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Капусту, сельдерей и яблоки смешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и влить в банки. Прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.

**Салат из капусты и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг капусты, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты. Капусту и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты с хреном и чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, крупно нарезать. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Капусту выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из капусты с болгарским перцем и специями**

*Ингредиенты*

2 кг капусты, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Капусту, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты, горького перца и зелени**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и мелко нашинковать. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых

предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из капусты с огуречным и яблочным соком**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить капусту. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты и яблок с мелиссой**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Капусту и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты, хрена и листьев вишни**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Капусту плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом капусту. Накрыть банку марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из белокочанной капусты с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена,

1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Капусту выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Капусту, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, разобрать на листья, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль, перец и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты с луком**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 2 крупные луковицы, 150 мл растительного масла,

соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Капусту и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Капусту вымыть, разобрать на листья, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из капусты и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и капусту вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и капусту выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху установить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из капусты, огурцов и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Капусту вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в

банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты и баклажанов**

*Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 1 кг баклажанов, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, срезать кожуру, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с баклажанами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из цветной капусты и огурцов с помидорами**

*Ингредиенты*

1 кг цветной капусты, 500 г помидоров, 500 г огурцов, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать крупными кусочками. Капусту и помидоры с огурцами разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты с томатным соком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Капусту вымыть, разобрать на листья. Овощи выложить в банки слоями: часть капусты, лук, морковь, смесь корня петрушки

и зелени, сверху – оставшуюся капусту. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из капусты, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 500 г патиссонов, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и капусту вымыть, патиссоны нарезать небольшими кусочками, капусту нашинковать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Капусту, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из краснокочанной капусты с яблоками и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6–12 г корня хрена, 200 г яблок, 40 мл 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листа, корица на кончике ножа, гвоздика, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками.

Капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоки, хрен, пряности и масло. Полученную смесь на умеренном огне довести до кипения, добавить уксус и в горячем виде разложить по банкам.

Наполненные банки простерилизовать при температуре 100 °С (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 45 минут), затем сразу же закатать.

**Капуста, маринованная с хреном**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, корни хрена, 15 г соли.

Для маринада: 1 л воды, в которой варилась капуста, 400 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Вымытые и очищенные от верхних листьев небольшие кочаны

разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут. Затем вынуть и уложить в банки рядами: капуста, вымытые и очищенные корни хрена. Залить кипящим маринадом, стерилизовать 30 минут и герметично закрыть.

**Капуста по-московски с морковью и специями**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 200 г моркови.

Для рассола: 1 л воды, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

*Способ приготовления* Капусту вымыть, нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать.

Овощи смешать и уложить в банки. Приготовить рассол и сразу же, кипящим, влить в банки.

Пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 40–50 минут. Банки герметично закрыть и после остывания поставить в холодное место.

**Салат консервированный из квашеной капусты с морковью и яблоками**

*Ингредиенты*

500 г квашеной капусты, 500 г моркови, 200 г яблок.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь и яблоки вымыть, очистить, нарезать, перемешать с капустой и плотно уложить в банки.

Рассол довести до кипения и горячим залить содержимое банок. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут, после чего герметично закрыть.

**Капуста, маринованная по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 2 г семян горчицы, 1 г кориандра, 3 горошины черного перца, 30 г соли.

Для заливки: 1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая семенами горчицы и кориандром. Перец горошком положить сверху, банки залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут. Банки закатать и после остывания поставить на хранение в холодное место.

**Маринованная цветная капуста** *Ингредиенты* 1 кг цветной капусты. Для маринада: 1 л воды, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г

сахара, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг.

Когда капуста остынет, разложить ее по банкам и залить приготовленным и охлажденным маринадом. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Затем герметично закрыть.

**Краснокочанная капуста, маринованная со сливой**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 250 г сливы, 5 бутонов гвоздики, корица, черный перец горошком.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 50 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать и опустить на 2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг. Спелую сливу вымыть, надрезать, опустить на 1 минуту в кипящую воду и тоже откинуть на дуршлаг. Горячий маринад влить в банки, наполнив их на 1/4. В банки положить перец, гвоздику, корицу, а сверху капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут. Банки закатать и поставить в прохладное место.

**Квашеная капуста с морковью и тмином**

*Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 1–2 лавровых листа, семена тмина и аниса, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать. Несколько листьев оставить целыми, часть из них уложить на дно подготовленной эмалированной емкости (для большого количества капусты можно использовать бочку). Сверху слоями выложить измельченную капусту, каждый слой пересыпать солью и предварительно вымытой и нашинкованной морковью. Добавить лавровый лист и семена тмина и аниса. Во время заполнения тары капустой каждый ее слой тщательно уплотнить трамбовкой или руками.

Сверху накрыть капусту целыми листьями и чистой марлей, сложенной в два слоя.

Затем положить деревянный круг и груз, в качестве которого можно применить емкость с водой. Вес груза должен составлять 10 % от веса капусты (на 1 кг капусты 100 г груза).

Через несколько часов капуста осядет, выделится сок. Если сок на поверхности капусты не появится, значит, нужно увеличить вес груза (без него капуста испортится). На 2-3-й день

начнется процесс брожения. Для сохранения питательных и вкусовых свойств капусты, а также ее стойкости к хранению брожение должно происходить при температуре 18 °С. Обычно брожение заканчивается через 10–15 дней.

**Капуста, квашенная со свеклой**

*Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 20 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 100 г свеклы, 1 стручок болгарского перца.

Для рассола: 500 мл воды, 25 г сахара, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Очищенный вилок капусты вымыть, разрезать на 4 части, удалить кочерыжку и поместить в эмалированную посуду. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Подготовленные таким образом продукты положить в емкость с капустой.

Довести до кипения воду, всыпать соль и сахар, размешать и охладить. Приготовленным рассолом залить капусту.

Закрыть емкость крышкой с грузом и оставить для брожения при комнатной температуре на 2–3 суток, затем поставить в прохладное место на 1 неделю.

**Квашеная капуста по-сибирски**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 100 г яблок, 100 г моркови, 100 г клюквы, 100 г брусники, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Выбрать плотный кочан капусты, вымыть, удалить кочерыжку и верхние листья, разрезать кочан на 4 части, оставив несколько целых больших листьев.

Нашинковать или нарубить в деревянном корыте или кадке, смешать с вымытыми и натертыми на крупной терке морковью и яблоками.

Поместить часть подготовленной капусты в тщательно вымытую и ошпаренную деревянную бочку, устланную капустными листьями.

Пересыпать солью, добавить предварительно вымытые клюкву и бруснику, а затем выложить оставшуюся часть нашинкованной капусты, накрыть сверху капустными листьями и поставить под груз на 1 сутки.

**Соленая цветная капуста**

*Ингредиенты*

1 кг цветной капусты, 1 пучок зелени укропа, 20 г соли.
Для рассола: 1 л воды, 15 г горчицы, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, уложить в эмалированную емкость и пересыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и солью. Оставить на 4–5 часов.

Приготовить рассол: довести воду до кипения, всыпать соль и размешать. Залить слегка охлажденным рассолом капусту, через 10 часов рассол слить, добавить в него горчицу, довести до кипения и горячим снова залить капусту. После того как капуста остынет, переложить ее в банку, прижать сверху крестовиной, плотно закрыть и убрать в холодное место.

**Капуста, квашенная кочанами**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, семена укропа, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать кочаны небольшого размера, очистить от верхних листьев, вымыть. Большую часть кочанов разрезать пополам, меньшую нашинковать. Оставить несколько листьев капусты целыми. Уложить половинки кочанов в подготовленную емкость, пересыпать солью. Нашинкованную капусту смешать с солью и положить в емкость с кочанами, заполняя свободные пространства, сверху кочаны также покрыть нашинкованной капустой, посыпать укропом. Капусту накрыть целыми листьями, двойным слоем марли, на который поставить груз.

**Капуста, квашенная кочанами с крыжовником**

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 300 г крыжовника, семена укропа, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать кочаны небольшого размера, очистить от верхних листьев, вымыть. Большую часть кочанов разрезать пополам, меньшую нашинковать. Оставить несколько листьев капусты целыми. Крыжовник вымыть.

Уложить половинки кочанов в подготовленную емкость, пересыпать солью. Нашинкованную капусту смешать с солью и положить в емкость с кочанами, заполняя свободные пространства, пересыпая ягодами, сверху кочаны также покрыть нашинкованной капустой, посыпать укропом. Капусту накрыть целыми листьями, двойным слоем марли, на который поместить груз.

**Винегрет консервированный с квашенной капустой**

*Ингредиенты*

100 г свеклы, 50 г моркови, 100 г квашеной капусты, 50 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 мл уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Вымытые свеклу и морковь отварить, охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кусочками, бланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить квашеную капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом.

Стерилизовать банки 18–20 минут, затем сразу же закатать.

# Салаты из болгарского перца

**Салат из болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, испечь в духовке, снять кожицу, посолить и обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Затем перец уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором он жарился. Стерилизовать 90 минут.

**Салат-икра из болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 150 мл растительного масла, 40 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, измельчить и тушить в небольшом количестве воды 15 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

К приготовленному пюре добавить сок вымытых, очищенных и протертых помидоров. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой кашеобразной консистенции. В конце варки добавить масло, сахар и посолить.

Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

**Жареный перец с луком**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, испечь в духовке, снять кожицу, посолить и обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, также обжарить. Затем перец с луком уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором они жарились. Стерилизовать 90 минут.

**Икра из болгарского перца с помидорами и огурцами**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г огурцов, 150 мл растительного масла, 40 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, измельчить и тушить в небольшом количестве воды 15 минут, а

затем откинуть на дуршлаг.

К приготовленному пюре добавить сок вымытых, очищенных и протертых помидоров. Огурцы вымыть, натереть на терке. Все соединить. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой кашеобразной консистенции. В конце варки добавить растительное масло, сахар и посолить. Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

**Салат из болгарского перца по-рижски**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, затем нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп вымыть и измельчить. Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

**Болгарский перец с морковью и помидорами**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 400 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, затем нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить. Петрушку и укроп вымыть и измельчить.

Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, морковь, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

**Салат из перца по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Овощи перемешать. На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом – овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Банки с салатом стерилизовать в зависимости от размера в течение 15–25 минут и герметично закрыть.

**Маринованный перец по-грузински**

*Ингредиенты*

1 кг красного сладкого перца, 300 г цветной капусты, 200 г небольших зеленых томатов, 100 г острого перца, 100 г моркови.
Для маринада: 200 мл воды, 200 мл винного уксуса, 15 г сахара, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Красный перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Капусту вымыть, разобрать на соцветия, зеленые томаты вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Все это прокипятить и охладить. Сварить маринад.

Каждый стручок сладкого перца наполнить 1–2 томатами, 1 стручком острого перца и 2–3 кружочками моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием капусты. Подготовленные таким образом стручки перца уложить в банку и залить охлажденным маринадом. После чего закатать и поставить в холодное место.

**Сладкий перец, фаршированный капустой**

*Ингредиенты*

1 кг сладкого перца, 900 г капусты, 100 г моркови, 100 мл 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, затем охладить и обсушить. Капусту вымыть, нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Капусту и морковь положить в эмалированную

кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов. После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость.

Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой не менее 40 °С.

Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок. Затем герметично закрыть.

**Сладкий перец, фаршированный кабачком**

*Ингредиенты*

1 кг сладкого перца, 900 г кабачков, 100 г моркови, 100 мл 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, затем охладить и обсушить. Кабачки вымыть, очистить, нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Кабачки и морковь положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов. После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость.

Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой не менее 40 °С. Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок. Затем герметично закрыть.

**Сладкий перец, фаршированный баклажаном**

*Ингредиенты*

1 кг сладкого перца, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 100 мл 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, затем охладить и обсушить. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить, нашинковать. Помидоры вымыть, снять кожицу и натереть на крупной терке. Баклажаны и помидоры положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов. После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость.

Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой не менее 40 °С. Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок. Затем герметично закрыть.

**Болгарский перец, фаршированный зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Перец тщательно вымыть, удалить плодоножки и семена. Зелень укропа, петрушки и сельдерея вымыть, измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре.

Через 8–10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку. К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на слабом огне 10 минут. Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

**Соленый перец по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 40 г соли. Для рассола: 300 мл воды, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Опустить на 2 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде.

Каждый перец пересыпать солью. Вложить один перец в другой и плотно уложить в подготовленную для засолки эмалированную емкость. Накрыть марлей, сверху положить крышку с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов.

После этого залить перец охлажденным рассолом, вновь накрыть марлей и положить груз. Убрать в прохладное место на 5–6 дней.

Перед употреблением перец вымыть в проточной воде, затем на 10–12 часов положить в холодную кипяченую воду.

**Салат из болгарского перца с огурцами**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 700 г огурцов, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Огурцы вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Овощи перемешать. На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом – овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Банки с салатом стерилизовать в зависимости от размера в течение 15 минут и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца с луком, хреном и зеленью**

*Ингредиенты*

2 кг болгарского перца, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить.

Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Болгарский перец, лук плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок.

Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца с особым рассолом**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 л сока огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить болгарский перец. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из перца с луком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло.

Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из болгарского перца и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать дольками.

Болгарский перец и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из перца с хреном и листьями вишни и дуба**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Болгарский перец плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом болгарский перец. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из перца с чесноком и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Болгарский перец выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Болгарский перец, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок. Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца в томатном соке со специями**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца с луком**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать. Чеснок вымыть, также крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Болгарский перец выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа. В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из болгарского перца и помидоров с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и болгарский перец выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить овощи рассолом. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из болгарского перца, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца и капусты с горчицей**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с перцем, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из перца, овощей с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть болгарского перца, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшийся болгарский перец. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца и цветной капусты в уксусном маринаде**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Капусту и болгарский перец разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из болгарского перца, патиссонов и кабачков**

*Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 300 г кабачков, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и кабачки вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Болгарский перец, патиссоны и кабачки выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из моркови и свеклы

**Салат из моркови с гвоздикой, корицей и душистым перцем**

*Ингредиенты*

1 кг моркови.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде (диаметром 1–2 см – 2–3 минуты, диаметром 2,5–3 см – 3–4 минуты, диаметром свыше 3,5 см – 8–10 минут). После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в банку, залить горячим маринадом и герметично закрыть.

**Салат из жареной моркови и лука в томатном соусе**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, жареный репчатый лук, зелень петрушки и укропа, сахар, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Вымытую и очищенную морковь нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем для смягчения обжарить в растительном масле.

Излишки масла слить.

Томатный сок прокипятить в течение 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки.

Подготовленный томатный соус смешать с морковью в соотношении 2:3.

Смесь довести до кипения и разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 °С 40 минут и затем герметично закрыть.

**Винегрет со свеклой и морковью**

*Ингредиенты*

100 г свеклы, 50 г моркови, 100 г квашеной капусты, 50 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 мл уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Вымытые свеклу и морковь отварить, охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кусочками, бланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить квашеную

капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом.

Стерилизовать банки 18–20 минут, после чего сразу же закатать.

**Маринованная морковь с чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 6 зубчиков чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде (диаметром 1–2 см – 2–3 минуты, диаметром 2,5–3 см – 3–4 минуты, диаметром свыше 3,5 см – 8–10 минут). После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в банку. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать и положить к моркови. Залить все горячим маринадом и герметично закрыть.

**Жареная морковь со свеклой в томатном соусе**

*Ингредиенты*

500 г моркови, 500 г свеклы, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, жареный репчатый лук, 1 пучок зелени петрушки и укропа, сахар, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Вымытые и очищенные морковь и свеклу нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем для смягчения обжарить в растительном масле. Излишки масла слить.

Томатный сок прокипятить в течение 15 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки.

Подготовленный томатный соус смешать с морковью и свеклой в соотношении 2:3. Смесь довести до кипения и в кипящем состоянии разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 °С 40 минут и затем герметично закрыть.

**Свекла, маринованная с пряностями**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 20 мл 9 %-ного уксуса, 1 нарезанная кольцами луковица, 1 измельченный зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2–3 бутона гвоздики, лавровый лист, 15–20 г измельченной свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея), 5 г семян горчицы.

Для заливки: 1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть и бланшировать (в целом виде, не очищенную от кожицы) в течение 25–30 минут, очистить. Самую мелкую свеклу мариновать целиком, а более крупную нарезать крупной соломкой или кубиками. В банку положить пряности, зелень, лук и чеснок, затем свеклу и залить горячим рассолом, смешанным с уксусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и держать в кипящей воде в зависимости от размера от 6–8 минут (полулитровые банки) до 12–15 минут (трехлитровые).

Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть.

**Свекла с хреном и специями**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 100–150 г хрена, 100 г растительного масла, 50–60 мл 9 %-ного уксуса, 40 г сахара, перец, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, варить в течение 30–45 минут (в зависимости от размера), очистить и нарезать мелкими кубиками. Хрен вымыть, очистить, измельчить и смешать со свеклой. Все положить в эмалированную кастрюлю, добавив сахар, соль и перец.

Растительное масло прокалить и влить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 °С. После чего кастрюлю снять с огня, добавить уксус, перемешать и разложить по банкам.

Пастеризовать при температуре 90 °С 20–25 минут. Затем герметично закрыть.

**Свекла с хреном, морковью и специями**

*Ингредиенты*

700 г свеклы, 300 г моркови, 100–150 г хрена, 100 г растительного масла, 50–60 мл 9 %-ного уксуса, 40 г сахара, перец, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу и морковь вымыть, варить в течение 30–45 минут (в зависимости от размера), очистить и нарезать мелкими кубиками. Хрен вымыть, очистить, измельчить и смешать со свеклой. Все положить в эмалированную кастрюлю, добавив сахар, соль и перец. Растительное масло прокалить и влить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 °С. После чего кастрюлю снять с огня, добавить уксус, перемешать и разложить по банкам.

Пастеризовать при температуре 90 °С 20–25 минут. Затем герметично закрыть.

**Свекла, квашенная с луком**

*Ингредиенты*

1,5 кг свеклы, 600 г лука, 25 г соли.
Для рассола: 500 мл воды, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу и лук очистить, вымыть, нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой.

Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль, довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 °С.

**Свекла, квашенная с морковью и луком**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г лука, 25 г соли.
Для рассола: 500 мл воды, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу, морковь и лук очистить, вымыть, нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой.

Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль, довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 °С.

**Свекла, квашенная с морковью и яблоками**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г яблок, 25 г соли.
Для рассола: 500 мл воды, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу, морковь и яблоки очистить, вымыть, нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой.

Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль, довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 °С.

**Салат из моркови и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг моркови, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3

горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Морковь и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из моркови с чесноком, хреном, зеленью и специями**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Морковь выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из моркови с болгарским перцем и зеленью**

*Ингредиенты*

2 кг моркови, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Морковь, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из моркови с яблочным и огуречным соком**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить морковь. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из моркови с горьким перцем**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из моркови и яблок с мелиссой**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Морковь и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из моркови с листьями дуба и вишни**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Морковь плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом морковь. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из моркови с зеленью и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из моркови с луком и корнем сельдерея**

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 3 луковицы, 2 корня сельдерея, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, сельдерей и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы в морковном соке**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 л морковного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в

банки. Морковный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы с луком и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 2 луковицы, 1 пучок зелени базилика, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Базилик вымыть и разобрать на веточки. Свеклу и лук выложить в банки слоями, перекладывая базиликом и посыпая солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы с кабачком и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 2 кабачка, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем кабачков, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из свеклы и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и свеклу вымыть, свеклу очистить, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и свеклу выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из свеклы, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы и капусты с семенами горчицы**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе со свеклой, перекладывая семенами горчицы.

Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы и цветной капусты со специями**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Капусту и свеклу разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли, перца и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы, моркови, корня петрушки и зелени**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, 20 г сахара, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью. В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть свеклы, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшуюся свеклу. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из свеклы, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и свеклу вымыть, свеклу вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Свеклу, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из грибов

**Грибной салат с капустой и солеными огурцами**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 2 кг квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 мл 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 100 г томатного пюре, 100 г сахара, 2 лавровых листа, перец, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, измельчить. Квашеную капусту вымыть и нашинковать, уложить в кастрюлю, добавить воду, 50 мл растительного масла, уксус и тушить в течение 15 минут. Положить томатное пюре, соленые огурцы, нарезанные кружочками, а также сахар, соль, перец и лавровый лист. Тушить еще 15 минут. Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками и обжарить в оставшемся масле вместе с луком. Обжаренные грибы с луком смешать с капустой и снова тушить на слабом огне в течение 5 минут.

Готовый салат в горячем виде разложить по банкам и поставить стерилизоваться при температуре 100 °С. Через 20 минут банки закатать.

**Маринованные белые грибы со специями**

*Ингредиенты*

10 кг белых грибов, 3 л воды, 20 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 200 г соли.

Для маринада: 2 л воды, 400 г соли, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листьев, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, гвоздика.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, 2–3 раза обдать кипятком, положить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду и уксусную эссенцию, посолить и варить в течение 10–15 минут.

Приготовить маринад (пряности добавлять, когда закипит вода). Грибы выложить в дуршлаг, немного остудить и положить в стерильные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить маринадом. Плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

**Маринованные грузди и рыжики**

*Ингредиенты*

10 кг груздей или рыжиков, специи, 200 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, гвоздика.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду, затем переложить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав солью и добавив пряности.

Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого промыть их, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

**Грибы, маринованные с морковью, горчицей и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 200 г колец репчатого лука, 100 г тертой моркови, 100 г тертого хрена, 100 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 2 г семян горчицы, 2 лавровых листа, перец, 10 г соли.
Для заливки: 150 мл воды, 100 мл 6 %-ного уксуса, 30 г сахара, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Грибы тщательно промыть, очистить, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты.

Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, положить лавровый лист, посыпать горчицей и перцем. Сверху положить хрен, лук и морковь.

Для приготовления заливки в воду насыпать соль и сахар, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и герметично закрыть.

**Грибная икра с луком и специями**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 10 мл растительного масла, гвоздика, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Грибы тщательно промыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, пропущенный через мясорубку лук, черный перец и гвоздику, посолить. Все хорошо перемешать, положить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, разложить по подготовленным банкам и закрыть простерилизованными крышками.

Банки с икрой установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 60–70 минут (с момента закипания воды). Через два дня повторить процедуру, затем охладить икру и поставить в прохладное место.

**Грибы, маринованные по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 200 мл растительного масла, 20 мл 9 %-ного уксуса, 200 г моркови, 2 зубчика чеснока, 20 г корня сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, обсушить, обжарить в масле (100 мл) и остудить. Чеснок очистить, вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками, варить до полуготовности в подсоленной воде. Вымытую зелень измельчить, очищенный и вымытый корень сельдерея нарезать соломкой.

На дно банок налить оставшееся масло и уложить сверху обжаренные грибы, послойно перекладывая морковью, измельченным чесноком, корнем сельдерея и зеленью укропа и петрушки.

В масло, оставшееся после обжаривания грибов, добавить уксус и соль, все довести до кипения, затем немного остудить и разлить по банкам. Банки закатать. Хранить в темном прохладном месте.

**Грибная солянка с квашеной капустой и солеными огурцами**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 2 кг квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 мл 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 100 г томатного пюре, 100 г сахара, 2 лавровых листа, перец, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, измельчить. Квашеную капусту промыть и нашинковать, уложить в кастрюлю, добавить воду, 50 мл растительного масла, уксус и тушить в течение 15 минут. Положить томатное пюре, соленые огурцы, нарезанные кружочками, а также сахар, соль, перец и лавровый лист. Тушить еще 15 минут.

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками и обжарить в оставшемся масле вместе с луком. Обжаренные грибы с луком смешать с капустой и снова тушить на слабом огне 5 минут.

Готовую солянку в горячем виде разложить по банкам и поставить стерилизоваться при температуре 100 °С. Через 20 минут банки закатать.

**Соленые грузди с чесноком и семенами укропа**

*Ингредиенты*

1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 10 мл лимонной кислоты, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить и вымыть. Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и 1/2 чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть, положить в эмалированную емкость, остудить.

На дно банки положить часть лавровых листьев, несколько горошин черного перца, семена укропа и 1 зубчик чеснока, насыпать соль, сверху уложить послойно грибы, просаливая каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами. Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом. Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

**Салат из грибов и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг груздей, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, лимонная кислота, соль.

*Способ приготовления*

Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и 1/2 чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Грибы и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов с хреном и чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, выдержать в холодной воде 2 часа, затем воду слить, залить еще раз и проварить в течение 20–30 минут. Потом грибы остудить и нарезать. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Грибы выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и

чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из грибов по-болгарски**

*Ингредиенты*

2 кг маслят, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, залить водой на 2 часа, потом проварить в течение 30 минут. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Грибы, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов с луком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, залить водой, оставить на 2–3 часа. Потом грибы варить в свежей воде 30–40 минут. Крупные грибы нарезать. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть, нарезать.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из грибов с соком**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 10 г лимонной кислоты, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Грибы тщательно промыть, очистить, нарезать очень крупные

и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты. Потом выложить их в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить грибы. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из грибов, моркови и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 500 г яблок, 500 г моркови, 3–4 листа мелиссы, 10 мл лимонной кислоты, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Грибы тщательно промыть, очистить, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты. Яблоки вымыть, удалить сердцевине и нарезать дольками. Морковь вымыть, очистить и нашинковать. Грибы, морковь и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из грибов с зеленью эстрагона и хреном** *Ингредиенты*

1 кг грибов, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть. Грибы плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом грибы. Накрыть банку марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из грибов со специями и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем выложить в дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Грибы выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Грибы, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, припустить в кипящей воде, затем охладить, крупные нарезать. Выложить подготовленные грибы в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем выложить в дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут. Затем нарезать ломтиками и обжарить в масле (использовать 50 мл). Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами, обжарить в масле, в котором жарились грибы. Грибы и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить оставшееся растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Грибы промыть, очистить, припустить в кипятке, затем нарезать, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

**Салат из грибов и огурцов**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Грибы очистить, промыть и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками.

Огурцы и грибы выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом грибы с огурцами. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из грибов, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 150 мл 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Грибы промыть, очистить, варить в течение 15–20 минут, затем нарезать ломтиками. Овощи смешать с грибами и выложить в банки. Приготовить рассол из уксуса, воды, сахара и соли и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов и капусты со специями**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с грибами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками. Капусту и грибы разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат с корнеплодами и томатным соком**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать

кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле (20 мл). Овощи и грибы выложить в банки слоями: часть грибов, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся грибы. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из грибов, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг грибов, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 30 мл растительного масла, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промыть, очистить и варить в течение 15 минут, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Патиссоны вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Грибы, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты из бобовых

**Консервированная стручковая фасоль в рассоле**

*Ингредиенты*

1 кг стручковой фасоли, 1 л 5 %-ного солевого раствора, 10 мл 80 %-ной уксусной эссенции, соль.

*Способ приготовления*

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 2,5–3 см. Затем бланшировать в кипящей воде в течение 5–6 минут и плотно уложить в банки. Залить солевым раствором, прикрыть крышками и стерилизовать 30–35 минут.

Перед окончанием стерилизации в банки добавить уксусную эссенцию. Банки закатать.

**Фасоль в томатном соусе со специями**

*Ингредиенты*

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Подготовленную таким образом фасоль плотно уложить в банки. Помидоры вымыть и нарезать дольками, после чего распарить под крышкой и протереть через сито.

В полученный томатный сок добавить соль и сахар, довести до кипения и влить в банки с фасолью. Банки стерилизовать в кипящей воде 45 минут.

**Маринованная фасоль с чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 5 зубчиков чеснока. Для заливки: 1 л воды, 100–120 мл столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 г соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–3 см. Затем бланшировать их в кипящей воде в течение 3 минут, охладить и уложить в банки. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать, положить к фасоли.

Фасоль с чесноком залить кипящим маринадом, стерилизовать банки в кипящей воде не менее 45 минут, затем закрутить.

**Фасоль, консервированная по-гречески**

*Ингредиенты*

1 кг молодой спаржевой фасоли, соль.

Для заливки: 1 л воды, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г

соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Фасоль опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную воду и охладить.

Фасоль плотно уложить в банки и залить горячей заливкой, оставив 2 см до краев.

Пастеризовать в течение 10 минут при температуре 95 °С, банки закрыть. Через 2 суток снова пастеризовать при той же температуре, но уже 30–35 минут.

Банки закатать и хранить в прохладном месте.

**Соленая фасоль с зеленью петрушки**

*Ингредиенты*

1 кг стручковой фасоли, 1 пучок зелени петрушки.

Для рассола: 500 мл воды, 70–80 г соли.

*Способ приготовления*

Стручковую фасоль (использовать молодую фасоль с неразвитыми семенами) вымыть, просушить и плотно уложить в посолочную емкость. Зелень петрушки вымыть, проложить веточками фасоль.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Залить фасоль с петрушкой горячим (70 °С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

**Салат из фасоли в томатном соусе с луком**

*Ингредиенты*

1 кг молодой спаржевой фасоли, 2 луковицы средней величины, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Подготовленную таким образом фасоль плотно уложить в банки.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, положить к фасоли. Помидоры вымыть и нарезать дольками, после чего распарить под крышкой и протереть через сито.

В полученный томатный сок добавить соль и сахар, довести до кипения и влить в банки с фасолью. Банки стерилизовать в кипящей воде 45 минут.

**Салат из фасоли с чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить.

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Фасоль выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из фасоли и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг стручковой фасоли, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Фасоль и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

2 кг фасоли, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и

нарезать кубиками.

Фасоль, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли с луком и горьким перцем**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, фасоль и зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из фасоли с яблоками и огуречным соком**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Выложить фасоль в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить фасоль. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из фасоли и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать дольками. Фасоль и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья

мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще два раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из стручковой фасоли с листьями вишни и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка острого перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Острый перец вымыть, измельчить. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Фасоль плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом фасоль.

Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа герметично закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из фасоли со специями и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Фасоль выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли с луком, чесноком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать

кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Фасоль, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли в томатном соке с яблоками**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 300 г яблок, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Яблоки очистить, удалить сердцевины, вымыть и нашинковать. Выложить фасоль и яблоки в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Выложить фасоль в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли с луком и кинзой**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 2 луковицы, 1 пучок зелени кинзы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Зелень кинзы вымыть, просушить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Фасоль и лук выложить в банки слоями, перекладывая веточками кинзы и посыпая солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Выложить фасоль в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Закрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из фасоли и помидоров с зеленью укропа и лавровым листом**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Помидоры и фасоль выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из фасоли, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Овощи смешать с фасолью и выложить в банки. Приготовить рассол и

влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли и капусты с горчицей**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с фасолью, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Фасоль вымыть, нарезать кружочками.

Капусту и фасоль разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стручковой фасоли с корнем петрушки**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить. Овощи и фасоль выложить в банки слоями: часть фасоли, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшуюся фасоль. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Фасоль, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли, огурцов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 500 г огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Фасоль, огурцы и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из фасоли, зеленого горошка и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг фасоли, 500 г свежего зеленого горошка, 1 пучок зелени

укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Фасоль, горошек и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Консервированный зеленый горошек с лимонной кислотой**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 л воды, 25 г сахара, 7 г лимонной кислоты, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Горошек вынуть из стручков, вымыть холодной водой, бланшировать 3 минуты в кипящей воде с солью и сахаром.

Горошек в горячем виде разложить по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты. Банки наполнить под горлышко и стерилизовать 80 минут при температуре 100 °С. После стерилизации банки сразу же закрутить и охладить.

**Соленый зеленый горошек**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка.

Для рассола: 600 мл воды, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Горошек очистить, вымыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем воду слить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль. Горошек переложить в банку, залить горячим рассолом, закрыть капроновой крышкой и после того, как остынет, убрать в прохладное место.

**Салат из зеленого горошка и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

*2* кг зеленого горошка, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты. Зеленый горошек и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка со специями**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зеленый горошек выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из зеленого горошка с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

2 кг зеленого горошка, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть и просушить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Зеленый горошек, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка с горьким перцем и специями**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть и просушить. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зеленый горошек, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из зеленого горошка с соком огурца и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 л сока из огурца, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить зеленый горошек. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать дольками. Зеленый горошек и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из зеленого горошка с базиликом и приправами**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист

дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Зеленый горошек плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом зеленый горошек. Прикрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из зеленого горошка с чесноком, хреном и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Зеленый горошек выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить. Зеленый горошек, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка с луком**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть и просушить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый горошек и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Зеленый горошек очистить, вымыть и просушить.

Помидоры и зеленый горошек выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из зеленого горошка с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить, выложить в

эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Закрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из зеленого горошка и капусты с приправой**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с горошком, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Зеленый горошек очистить, вымыть и просушить. Овощи смешать с горошком и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить.

Капусту и зеленый горошек разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из горошка с корнеплодами и приправами**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 100 мл растительного масла, 1 л

томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить. Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить. Овощи выложить в банки слоями: часть зеленого горошка, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшийся зеленый горошек. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 400 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 3 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Зеленый горошек, патиссоны и болгарский перец разложить вперемешку по банкам, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка, огурцов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 500 г огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Зеленый горошек очистить, вымыть, просушить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного

и душистого перца, процедить.

Зеленый горошек, огурцы и болгарский перец смешать, выложить в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из зеленого горошка, кабачков, помидоров и болгарского перца**

*Ингредиенты*

600 г зеленого горошка, 400 г кабачков, 400 г помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Зеленый горошек вымыть, просушить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Зеленый горошек, кабачки, помидоры и болгарский перец выложить в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты и консервированные закуски из лука, чеснока, зелени и хрена

**Салат из лука**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, лавровый лист, гвоздика, корица, 2–3 горошины черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 г сахара, 200 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, уложить в банки. На дно банок положить лавровый лист, перец, гвоздику, корицу.

Маринад нагреть до 70 °С и залить им уложенные в банки луковицы.

Банки стерилизовать 7–8 минут, после чего сразу же закатать.

**Маринованный лук с чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 6 зубчиков чеснока, лавровый лист, гвоздика, корица, 2–3 горошины черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 г сахара, 200 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, уложить в банки. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать, добавить к луку. На дно банок положить лавровый лист, перец, гвоздику, корице.

Маринад нагреть до 70 °С и залить им уложенные в банки луковицы.

Банки стерилизовать 7–8 минут, после чего сразу же закатать.

**Острый маринованный лук**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, сок 1/2 лимона, лавровый лист, 1 чайная ложка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл 9 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, залить водой с лимонным соком и довести до кипения.

Лук обсушить и выложить вместе со специями и предварительно очищенным и вымытым чесноком в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут, герметично

закрыть.

**Квашеный лук**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 3–4 лавровых листа, 10 г душистого перца. Для рассола: 1 л воды, 100 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и добавляя душистый перец. В кипящей воде растворить соль, рассол слегка охладить и залить им лук. Накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, сверху поместить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре. Через 10 дней убрать лук в прохладное место.

**Салат из лука и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг мелкого репчатого лука, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Лук и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука с зеленью, хреном и чесноком**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук выложить в банки вместе с тертым хреном, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из лука с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

2 кг мелкого репчатого лука, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, хрен и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука с горьким перцем**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из лука с соком из овощей и фруктов**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, уложить в банки, залить кипящим рассолом из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить лук. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать в течение 15 минут и герметично закрыть.

**Салат из лука и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 кг яблок, 3–4 листочка мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и

нарезать дольками. Лук и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, наполнить банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука с приправами и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, крупный нарезать дольками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить.

Корень хрена очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Лук плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом лук. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из лука, хрена, чеснока и зелени**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Лук разложить по банкам вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука с корнем сельдерея и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 3 небольших корня сельдерея, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать крупными кольцами. Морковь и корни сельдерея вымыть, очистить, нарезать

кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Лук, морковь и корни сельдерея выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок. Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать крупными кольцами, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и разлить по банкам.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, нарезать крупными дольками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и разлить по банкам.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Лук очистить, вымыть, нарезать крупными кольцами, выложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа. В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть кастрюлю крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из лука и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и лук выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху положить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из лука, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 500 г белокочанной капусты, 2 корня сельдерея, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь и корни сельдерея вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука и капусты**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с луком, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть.

Капусту и лук разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из овощной смеси с томатом**

*Ингредиенты*

1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 корня сельдерея, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, коренья и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корни петрушки и сельдерея перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Овощи выложить в банки слоями: часть лука, морковь, смесь корня петрушки, сельдерея и зелени, сверху – оставшийся лук. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из лука, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг мелкого репчатого лука, 250 г патиссонов, 250 г огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и огурцы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Лук, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 1 л уксуса, 3 лавровых листа, 1 пучок зелени укропа, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по

банкам. Между чесноком положить лавровый лист и предварительно вымытую зелень укропа. Банки с чесноком залить некипяченым маринадом, стерилизовать около 15 минут, герметично закрыть.

**Маринованные стрелки чеснока**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 корень сельдерея. Для маринада: 1 л воды, 1 л уксуса, 3 лавровых листа, 1 пучок зелени укропа, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Между чесноком положить лавровый лист и предварительно вымытую зелень укропа. Корень сельдерея очистить, вымыть, нашинковать, добавить к чесночной смеси. Банки с чесноком залить некипяченым маринадом, стерилизовать около 15 минут, герметично закрыть.

**Чеснок, маринованный в свекольном соке**

*Ингредиенты*

1 кг чеснока, 1 кг свеклы, 50 г сахара, 100 мл 9 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Для приготовления сока свеклу вымыть, очистить, натереть на терке, добавить 500 мл воды, отжать.

Приготовить маринад из 1 л воды, сахара, уксуса, соли и свекольного сока.

Чеснок очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде в течение 2–3 минут, вымыть в холодной воде, уложить в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 5 минут, закатать.

**Салат из чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг стрелок чеснока, 3–4 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Стрелки и зубчики чеснока выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки

стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока с зеленью и корицей**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Стрелки и зубчики чеснока выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Салат из стрелок чеснока с болгарским перцем и зеленью**

*Ингредиенты*

*2* кг стрелок чеснока, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Стрелки чеснока, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, хрен и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока с горьким перцем и специями**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 100 г репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, черный перец горошком, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Очищенный и вымытый лук нарезать кольцами шириной 0,5 см.

Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Острый перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и влить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из стрелок чеснока с соками по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам.

Залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить стрелки чеснока. Повторить еще два раза, затем банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 кг яблок, 3–4 листочка мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками.

Стрелки чеснока и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки.

Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат с чесноком, перцем, эстрагоном и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист

дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам.

Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Стрелки чеснока плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом стрелки чеснока. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из чеснока с зеленью и лимонной кислотой**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Чеснок очистить, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Стрелки чеснока выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Стрелки чеснока, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок. Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и разлить по банкам.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и стрелки чеснока вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде.

Помидоры и стрелки чеснока выложить в банки, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху уложить гнет, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из стрелок чеснока с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см,

бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Выложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

**Салат из стрелок чеснока, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока и капусты по-украински**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе со стрелками чеснока, перекладывая семенами горчицы.

Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Капусту и стрелки чеснока разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из чеснока с кореньями и томатным соком**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Овощи выложить в банки слоями: часть стрелок чеснока, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся стрелки чеснока. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Патиссоны вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Стрелки чеснока, патиссоны и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из стрелок чеснока с луком**

*Ингредиенты*

1 кг стрелок чеснока, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусками длиной 3–4 см,

бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Стрелки чеснока и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Маринованная зелень**

*Ингредиенты*

1 кг зелени сельдерея, петрушки и укропа. Для маринада: 1 л воды, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Зелень вымыть, уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства. Приготовить маринад и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

**Маринованная зелень со смородиновым соком**

*Ингредиенты*

1 кг зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 250 мл сока смородины, веточки мяты, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Зелень вымыть, плотно уложить в банки. Приготовить маринад и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

**Маринованная зелень с листьями вишни, смородины и дуба**

*Ингредиенты*

1 кг зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 4–5 листьев смородины, вишни и дуба, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Зелень вымыть, уложить плотно в банки. Приготовить маринад и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

**Соленая кинза**

*Ингредиенты*

500 г зелени кинзы, 30–40 г соли.

*Способ приготовления*

Зелень вымыть, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью

каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, насыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

**Салат из зелени кинзы с болгарским перцем**

*Ингредиенты*

1 кг зелени кинзы, 1/2 небольшого корня хрена, 2 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Зелень кинзы вымыть, крупно нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Корень хрена вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зелень кинзы и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить корень хрена. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Соленый щавель**

*Ингредиенты*

1 кг листьев щавеля, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Молодые листья щавеля перебрать, тщательно вымыть, после чего бланшировать в течение 1 минуты в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, щавель плотно уложить в банки, стерилизовать в течение 1 часа, герметично закрыть.

**Салат из щавеля с соками**

*Ингредиенты*

1 кг листьев щавеля, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Листья щавеля вымыть, высушить, выложить в банки, залить кипящим рассолом из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить щавель. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из щавеля в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг листьев щавеля, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Листья щавеля вымыть, просушить, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и разлить по банкам.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из щавеля с луком**

*Ингредиенты*

1 кг листьев щавеля, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Листья щавеля вымыть, просушить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья щавеля и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из щавеля и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг листьев щавеля, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Листья щавеля вымыть, просушить.

Капусту и щавель разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Маринованный хрен**

*Ингредиенты*

500 г корня хрена, 200 мл 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Хрен вымыть, очистить, натереть на терке. Для приготовления заливки в 500 мл кипящей воды растворить сахар и соль, добавить уксус. Заливку смешать с измельченным хреном и разложить по горячим банкам.

Банки с хреном прогревать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут и герметично закрыть.

**Хрен, маринованный со свеклой**

*Ингредиенты*

500 г корней хрена, 500 г свеклы, 200 мл 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Хрен вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Свеклу вымыть, сварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая их хреном.

500 мл воды кипятить до растворения соли и сахара, добавить уксус. Наполненные банки залить горячим маринадом, пастеризовать при 90 °С 15–20 минут и герметично закрыть.

**Салат из хрена с горьким перцем и приправами**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать кольцами шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Острый перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Салат из корней хрена и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Корни хрена и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из корней хрена с чесноком и зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня сельдерея, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень сельдерея очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Корни хрена и сельдерея выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из корней хрена с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Корни хрена, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из корней хрена с петрушкой и базиликом**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1/4 корня петрушки, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень петрушки вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Корни хрена и петрушки плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом корни хрена. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа герметично закрыть и поставить в прохладное место.

**Салат из корней хрена в томатном соке**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и разлить по банкам.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из корней хрена с морковью и свеклой**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 2 моркови, 1 небольшая свекла, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

**Салат из корней хрена и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Корни хрена вымыть, очистить, нарезать колечками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и корни хрена выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль и лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху положить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из хрена, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Корни хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и залить им овощи.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из корней хрена и капусты**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с корнями хрена, перекладывая семенами горчицы.

Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из хрена и приправ с томатом**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, черный перец горошком, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть хрена, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшийся хрен. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из корней хрена, кабачков и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг корней хрена, 500 г кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки и корни хрена вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Хрен, кабачки и болгарский перец выложить вперемешку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

# Салаты, соленья и маринады из ягод и фруктов с овощными добавками

**Соленые арбузы**

*Ингредиенты*

10 кг арбузов.

Для рассола: 10–15 л воды, 0,8–1,2 кг соли.

*Способ приготовления*

Небольшие спелые арбузы с тонкой коркой и сочной мякотью хорошо вымыть и проколоть в нескольких местах. Плотно уложить в посолочную емкость (бочку, кадку).

Залить холодным рассолом, для приготовления которого нужно в кипяченой воде растворить соль. Емкость с арбузами герметично закрыть крышкой, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре (не выше 20 °С). Затем поставить на хранение в прохладное место (оптимальная температура 0 °С). За солеными арбузами нужно следить и при необходимости снимать пену и плесень, добавляя свежий рассол.

Арбузы готовы к употреблению через 1–1,5 месяца. Для ускорения процесса арбузы можно поставить под груз.

**Салат из арбузов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг тонкокорых арбузов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Арбузы вымыть, нарезать кружочками, разрезать кружки на 2–4 части (в зависимости от размера арбузов). Выложить их в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из арбузов с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг арбузов, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея,

соль.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Арбузы, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок. Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из арбузов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг арбузов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, нарезать ломтиками, разложить по банкам. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из арбузов с зеленью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг арбузов, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Арбузные кусочки выложить в банки вперемешку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из арбузов и яблок**

*Ингредиенты*

1 кг арбузов, 1 кг яблок, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, нарезать небольшими ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Арбузы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты, довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

**Соленый крыжовник по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 40 г ржаного хлеба, 15 г горчицы.

Для рассола: 1 л воды, 1–2 листа вишни, 1–2 листа дуба, 15 г сахара, 20–25 г соли.

*Способ приготовления*

Крыжовник перебрать, поврежденные и мятые ягоды удалить, вымыть, уложить в посолочную емкость, добавив ржаной хлеб.

В кипящую воду опустить листья вишни и дуба, соль и сахар. Кипятить на слабом огне 10 минут, профильтровать. Горячим рассолом залить крыжовник, насыпать сверху горчицу, накрыть банку марлей и уложить небольшой груз. При комнатной температуре выдержать в течение 3 дней и поставить в прохладное место (оптимальная температура хранения 6–7 °С). Ягоды готовы к употреблению через 1 месяц.

**Салат из крыжовника с луком**

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Крыжовник перебрать, вымыть, просушить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Крыжовник и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из крыжовника и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Крыжовник перебрать, вымыть, просушить.

Капусту и крыжовник разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из крыжовника с приправами и специями**

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Крыжовник перебрать, вымыть, просушить. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Крыжовник плотно уложить в банку вперемешку с зеленью,

хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом крыжовник. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Салат из крыжовника с горьким перцем**

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Крыжовник перебрать, вымыть и просушить. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

**Моченая брусника по-уральски**

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 300 г яблок, 1–2 бутона гвоздики, корица на кончике ножа.

Для сиропа: 500 мл воды, 70 г сахара.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Бруснику перебрать, вымыть, уложить в банку (или эмалированную кастрюлю), перекладывая разрезанными пополам яблоками. Добавить гвоздику и корицу. Приготовить сироп, положив в воду сахар и прокипятив в течение 5 минут. Холодным сиропом залить бруснику с яблоками, накрыть марлей и положить деревянный кружок с грузом. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

**Салат из брусники по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 2 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Бруснику перебрать, вымыть, просушить, выложить в банки, залить кипящим маринадом из яблочного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить бруснику. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и

закрыть.

**Салат из брусники и огурцов**

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Бруснику перебрать, вымыть, просушить. Огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Огурцы и бруснику выложить в банки, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи и ягоды. Накрыть марлей, сверху пометить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

**Салат из брусники и капусты**

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Бруснику перебрать, вымыть, просушить. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с ягодами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Моченая клюква по-сибирски**

*Ингредиенты*

1 кг клюквы, 1–2 бутона гвоздики, 20 г сахара, 5 г корицы, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить и уложить в подготовленную для мочения емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду (500 мл) соль, сахар, гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Рассол охладить и залить им ягоды. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц клюква будет готова к употреблению.

**Салат из клюквы с корнеплодами**

*Ингредиенты*

1 кг клюквы, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Клюкву перебрать, вымыть, просушить. Овощи и ягоду выложить в банки слоями: часть клюквы, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, сверху – оставшуюся клюкву. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из клюквы, капусты и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг клюквы, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Клюкву перебрать, вымыть, просушить. Овощи смешать с ягодой и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из клюквы со специями**

*Ингредиенты*

1 кг клюквы, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/4 небольшого корня хрена, лавровый лист, 1/4 чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

*Способ приготовления*

Клюкву перебрать, вымыть, просушить. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Клюкву выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

**Моченые яблоки**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 л воды, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Вымытые яблоки уложить плотными рядами, переслоить их соломой или листьями, залить холодной кипяченой водой с солью и прокипятить 2–3 раза. Рассол слить и процедить.

Яблоки и рассол остудить. Залить яблоки процеженным рассолом и выдержать при комнатной температуре 4–6 дней, доливая несколько раз рассол. Окончание процесса брожения определяется по вкусу рассола.

Готовые моченые яблоки плотно закрыть и хранить в холодильнике.

**Салат из яблок и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг яблок, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Яблоки и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из яблок по-русски**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 л яблочного сока, 1 л огуречного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, выложить в банки, залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить яблоки. Повторить еще 2 раза. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из яблок и огурцов**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 кг огурцов, 3–4 листа мелиссы, 50 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки и огурцы обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки,

слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из яблок с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Яблоки, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из яблок в апельсиновом соке**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 л апельсинового сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, выложить в банки. Апельсиновый сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из яблок и цветной капусты**

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Яблоки вымыть, уладить сердцевину, нарезать кусочками.

Капусту и яблоки разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Пряные груши по-грузински**

*Ингредиенты*

1 кг кислых сортов груш с плотной мякотью, 15 г горчицы.

Для рассола: 500 мл воды, 2 бутона гвоздики, лавровый лист, перец, 8 г соли.

*Способ приготовления*

Груши вымыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты,

уложить в банку.

В той же воде растворить соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец. Варить 5 минут, процедить и горячим рассолом залить груши, насыпать горчицу, накрыть марлей и оставить на 1 час в теплом помещении. Когда груши остынут, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

**Салат из груш, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг груш, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и груши вымыть, у груш удалить сердцевину, нарезать все небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить. Груши, патиссоны и болгарский перец выложить вперемежку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из груш и капусты**

*Ингредиенты*

1 кг груш, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с грушами, перекладывая семенами горчицы. Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из груш с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг груш, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками,

выложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа. В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи. Накрыть крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

**Салат из груш с зеленью**

*Ингредиенты*

1 кг груш, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 1/2 пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Груши выложить в банки вперемежку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат с пряностями и грушами**

*Ингредиенты*

1 кг груш, 1/4 корня хрена, 1/2 пучка зелени эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Груши плотно уложить в банку вперемешку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом груши. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

**Моченый виноград по-молдавски**

*Ингредиенты*

1 кг винограда, 2–3 виноградных листа. Для рассола: 1 л воды, 20 г сахара, 20 г меда, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать гроздья недозрелого винограда, вымыть, листья ошпарить кипятком. На дно емкости положить лист винограда, сверху выложить ягоды, накрыть другим виноградным листом.

В кипящей воде растворить сахар и соль, охладить, растворить мед и залить виноград. Накрыть марлей, поместить

груз и убрать в прохладное место. Через 25–30 дней виноград будет готов к употреблению.

**Салат из винограда в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг винограда, 2 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Виноград перебрать, вымыть, просушить, выложить в банки, залить кипящим яблочным соком с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить ягоды. Повторить еще 2 раза, после этого банки стерилизовать и закрыть.

**Салат из винограда и чеснока в смородиновом соке**

*Ингредиенты*

2 кг винограда, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 3–4 веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Виноград перебрать, вымыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты. Виноград и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Маринованная дыня**

*Ингредиенты*

1 кг дыни.

Для маринада: 400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика, корица, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, мякоть нарезать крупными кубиками. Подготовленную дыню разложить по стеклянным банкам, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в емкость с водой и кипятить в течение 1 часа. Хранить в прохладном месте.

**Салат из дыни и моркови**

*Ингредиенты*

1 кг дыни, 1 кг моркови, 20–30 г сахара, 20 г меда, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, мякоть нарезать крупными кубиками. Морковь и дыню смешать и

выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

**Салат из дыни и яблок**

*Ингредиенты*

600 г дыни, 400 г яблок.

Для маринада: 400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика, корица, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, мякоть нарезать крупными кубиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Подготовленные дыню и яблоки положить в стеклянные банки, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в емкость с водой и кипятить в течение 1 часа. Хранить в прохладном месте.

**Салат из дыни, груш и яблок**

*Ингредиенты*

500 г дыни, 200 г яблок, 300 г груш.

Для маринада: 400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика, корица, 20 г соли.

*Способ приготовления* Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, мякоть нарезать крупными кубиками. Яблоки и груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Подготовленные дыню, груши и яблоки положить в стеклянные банки, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в емкость с водой и кипятить в течение 1 часа. Хранить в прохладном месте.

# Салаты и закуски, приготовленные из консервированных овощей, бобовых и грибов

**Помидоры с салатом из болгарского перца**

*Ингредиенты*

3–4 помидора, 100 г консервированного салата из болгарского перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на дно салатника. Болгарский перец выложить поверх помидоров. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Смешать масло, уксус, рубленую зелень, перец и соль. Заправить приготовленным соусом салат.

**Закуска с салатом из зеленых помидоров, моркови и лука**

*Ингредиенты*

150 г консервированного салата из зеленых помидоров, 1 луковица, 3 моркови, 3–4 стручка болгарского перца, 1 чайная ложка сахара, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, обжарить в 20 мл растительного масла. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром, обжарить в оставшемся растительном масле. Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В салатник выложить слоями помидоры, лук, морковь, болгарский перец. Салат посолить, оставить на 20 минут, посыпать зеленью петрушки.

**Помидоры с салатом из огурцов, хрена и чеснока**

*Ингредиенты*

5–6 помидоров, 150 г консервированного салата из огурцов, 1/2 корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры, огурцы и лук выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен.

**Слоеная закуска из помидоров и салата из огурцов**

*Ингредиенты*

5–6 помидоров, 150 г консервированного салата из огурцов, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Помидоры и огурцы выложить на блюдо слоями, посыпая каждый перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и положить на помидоры и огурцы.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать со сметаной. Овощи полить соусом.

**Острая закуска из помидоров и огуречного салата с зеленью**

*Ингредиенты*

4–5 помидоров, 150 г консервированного салата из огурцов, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Острый перец вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в салатник так, чтобы помидоры были сверху, посолить, добавить лук, измельченный острый перец и зелень, сбрызнуть уксусом.

**Помидоры с салатом из кабачков с корейской морковью**

*Ингредиенты*

4 помидора, 200 г консервированного салата из кабачков, 50 мл кукурузного масла, 50 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1/2 чайной ложки майорана, перец, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса кукурузное масло смешать с чесноком, майораном, перцем и солью.

Кабачки нарезать полукружиями, смешать с помидорами и корейской морковью, полить соусом.

**Томатная закуска с салатом из баклажанов и зелени**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 150 г консервированного салата из баклажанов, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 50 г маслин без косточек, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка базилика, перец,

соль.

*Способ приготовления*

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, базилик и тушить в течение 5 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить маслинами.

**Помидоры с капустным салатом и корейской морковью**

*Ингредиенты*

6–7 помидоров, 200 г консервированного салата из капусты, 50 г корейской моркови, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1/4 чайной ложки тмина, перец, соль.

*Способ приготовления*

Для приготовления соуса подсолнечное масло смешать с тмином, перцем и солью.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с капустой и корейской морковью, полить соусом.

**Помидоры, фаршированные салатом из цветной капусты с мексиканской смесью**

*Ингредиенты*

6–8 помидоров, 100 г консервированного салата из цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной мексиканской смеси, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Зелень петрушки вымыть. Яйцо очистить и мелко нарезать.

Цветную капусту смешать с мексиканской смесью, яйцом и майонезом. Наполнить полученным фаршем помидоры, украсить веточками петрушки.

**Помидоры, фаршированные салатом из лука**

*Ингредиенты*

4–5 помидоров, 100 г консервированного салата из репчатого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2–3 шампиньона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 10–12 маслин, перец, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Шампиньоны промыть, мелко нарезать, посолить, обжарить в сливочном масле. Лук, яйцо и грибы смешать с майонезом, поперчить.

Наполнить фаршем помидоры, выложить их на блюдо, украсить маслинами.

**Помидоры, фаршированные грибным салатом с луком**

*Ингредиенты*

4–5 помидоров, 100 г консервированного салата из грибов, 1 луковица, 50 г маринованных чесночных стрелок, 1/2 пучка зелени укропа.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Грибы смешать с луком и зеленью, наполнить этим фаршем помидоры. Помидоры выложить на блюдо, украсить чесночными стрелками.

**Болгарский перец с салатом из огурцов с зеленью укропа**

*Ингредиенты*

150 г консервированного салата из огурцов, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пучка зелени укропа, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1/4 чайной ложки тмина, кайенский перец.

*Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем, зеленью укропа и тмином.

Овощи выложить на блюдо слоями: огурцы, болгарский перец, лук. Каждый слой полить соусом.

**Салат из огурцов с горчицей и зеленью петрушки**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 г оливок без косточек.

*Способ приготовления*

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы выложить на блюдо, сбрызнуть маслом, смазать горчицей. На каждый кружочек положить оливки, посыпать зеленью петрушки.

**Огурцы с салатом из баклажанов и зеленью**

*Ингредиенты*

5–6 огурцов, 150 г консервированного салата из баклажанов, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого чеснока, перец, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло перемешать с чесноком, зеленью укропа, перцем и солью. Огурцы перемешать с баклажанами, заправить соусом.

**Салат из огурцов с чесноком и яблоками**

*Ингредиенты*

150 г консервированного салата из огурцов, 2 зубчика чеснока, 2 яблока, 50 г сметаны, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени петрушки, перец.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яйцо взбить со сметаной, аджикой, перцем и сахаром. Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

**Салат из консервированных огурцов, брынзы и сельдерея**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из огурцов, 200 г корня сельдерея, 100 г брынзы, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса.

*Способ приготовления*

Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Брынзу нарезать кубиками. Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и сбрызнуть уксусом. Огурцы выложить в салатник, смешать с сельдереем и брынзой, заправить майонезом, украсить кольцами лука.

**Салат из консервированных огурцов и свежей капусты**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из огурцов, 150 г белокочанной капусты, 1 морковь, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/4 чайной ложки сахара, 1/4 чайной ложки смеси молотой гвоздики и майорана, перец.

*Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и перцем, сбрызнуть уксусом, оставить на 10 минут. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Для приготовления заправки растительное масло смешать с гвоздикой и майораном. Капусту выложить в салатник, перемешать с морковью и огурцами, полить заправкой.

**Салат из консервированных огурцов и свеклы**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из огурцов, 1 свекла, 1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая

ложка сладкого кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/4 чайной ложки сахара, 1/4 чайной ложки красного молотого перца.

*Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом, кетчупом и перцем.

Огурцы перемешать со свеклой, выложить в салатник, полить соусом, посыпать зеленым луком.

**Корейская морковь с салатом из болгарского перца**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из болгарского перца, 100 г корейской моркови, 2 огурца, 40 мл оливкового или кунжутного масла, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, 1/4 чайной ложки кунжута, соль.

*Способ приготовления*

Зелень петрушки вымыть. Огурцы и помидор вымыть, нарезать ломтиками, посолить, смешать с болгарским перцем, корейской морковью, переложить в салатник, заправить маслом, посыпать кунжутом, украсить веточками петрушки.

**Салат из болгарского перца под яблочным соусом**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из болгарского перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и натереть на мелкой терке. Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с соевым соусом, яблоками, луком и чесноком.

Перец выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать зеленью петрушки.

**Салат из болгарского перца с маслинами и помидорами**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из болгарского перца, 10–12 маслин, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 огурец, перец, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и огурец вымыть, нарезать небольшими ломтиками. Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части. Маслины разрезать на половинки.

Болгарский перец, помидоры, огурец и маслины смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой на

блюдо, украсить четвертинками яиц.

**Капустный салат с пикантной заправкой**

*Ингредиенты*

400 г консервированного салата из капусты, 3 яблока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1/2 чайной ложки сахара, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла.

*Способ приготовления*

Для приготовления заправки соевый соус смешать с уксусом, растительным маслом и сахаром.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой, перемешать с капустой, заправить соусом.

**Капустный салат с редисом и огурцами**

*Ингредиенты*

250 г консервированного салата из капусты, 100 г редиса, 1–2 огурца, 2 луковицы, 50 мл кефира, 1 столовая ложка нерафинированного оливкового масла, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка неочищенного сахара, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец.

*Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы и редис вымыть, нарезать кружочками. Для приготовления заправки кефир, оливковое масло, яблочный уксус, сахар, зелень петрушки и перец смешать в блендере. Капусту перемешать с редисом, огурцами и выложить в салатник, полить заправкой.

**Капустный салат с редькой и грецкими орехами**

*Ингредиенты*

200 г консервированного салата из капусты, 2 редьки дайкон, 2–3 моркови, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки капустного рассола, 4 столовые ложки клюквенного сока.

*Способ приготовления*

Морковь и редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке, добавить капусту, грецкие орехи, выложить в салатник, заправить смесью растительного масла, капустного рассола и клюквенного сока.

**Капустный салат с корейской спаржей и соевым соусом**

*Ингредиенты*

300 г консервированного салата из капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г корейской спаржи, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 мл соевого соуса, 1 пучок зелени укропа.

*Способ приготовления*

Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Спаржу нарезать небольшими кусочками.

Капусту смешать со спаржей, зеленым горошком, яйцом, выложить в салатник, заправить соевым соусом, посыпать зеленью укропа.

**Салат из консервированной цветной капусты с луком**

*Ингредиенты*

300 г консервированного салата из цветной капусты, 3 красные луковицы, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 чайные ложки неочищенного сахара, 70 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль.

*Способ приготовления* Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, перетереть с сахаром и солью, полить уксусом, оставить на 10 минут. Цветную капусту и лук выложить на блюдо, полить подсолнечным маслом.

# Иллюстрации

*Салат из квашеной капусты по-русски*

*Салат из капусты с луком и морковью*

*Салат из капусты с болгарским перцем и специями*

*Салат из болгарского перца*

*Салат «Зимний вечер»*

*Салат из огурцов с луком*

*Салат из помидоров с луком*

*Салат из перца с луком и зеленью*

*Салат из моркови с зеленью и базиликом*

*Салат из моркови с чесноком, хреном, зеленью и специями*

*Салат из баклажанов и помидоров*

*Салат из стручковой фасоли с листьями вишни и базиликом*

*Салат из лука в яблочном соке*

*Салат из грибов в яблочном соке*

*Свекла, маринованная с пряностями*

*Свекла, квашенная с луком*